



Vorspeisen

*Carpaccio vom deutschen Weiderind
mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Parmesanspäne,
Blattsalat vom Aspichhof dazu Baguette und Butter
14,50 €*

*Rote Beete Carpaccio mariniert mit Essig und Öl
dazu ein Salatbukett, Urloffer Meerrettich,
Baguette und Butter
10,40 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Suppe von buntem Gartengemüse
4,60 €*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Butterklößchen
5,70 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalaten und Blattsalate
5,80 €*

*Blattsalate vom Aspichhof
mit Hausdressing (Essig-Öl) mariniert
7,90 €*

*Salatteller mit knackig frischen Blattsalaten
und fünf verschiedene selbstgemachten Rohkostsalaten
8,80 €*

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle,
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren*
20,50 €

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*
18,90 €

*Putenbruststeak mit flambierten Kappler Zwetschgen
dazu Rahmsoße, feine Nudeln
und Gemüsedekoration*
17,80 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße,
frischen Champignons (im Sud gegart) selbstgemachter Soße Hollandaise
und einem gemischten Salatteller vorab*
22,90 €

*Gedünstetes Flußanderfilet in Riesling vom Einsiedelgut
serviert mit Gemüse vom Markt und Basmatireis*
24,60 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites*
27,90 €



Unsere vegetarischen Gerichte

*Gefüllte Sommertomate mit Ziegenfrischkäse, Oliven
auf Gemüse der Saison, Basmatireis
und Gartenkräutersoße*
17,80 €

*Frische Pfifferlinge a la creme
mit Gartenkräuter dazu selbstgemachte Semmelknödel*
25,50 €

Vesperkarte



*Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,40 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot
11,50 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat (9)
12,40 €*

*Ochsenmaulsalat mariniert mit Essig-Öl-Dressing
dazu Bratkartoffeln
13,90 €*

*Teufelsalat (1,2,3)
Rindfleischsalat mit pikanter Cocktailsoße, Salami-, Schinkenstreifen,
Karotten-, Rettich-, Paprika und Lauchzwiebeln
dazu Holzofenbrot
14,70 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebel, Essiggurke und Brot
14,70 €*

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff
9. Phosphat